

Produktmerkmale

| Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler 400 V linke Tür |                                   |               |
|---|-----------------------------------|---------------|
| Modell  | SAP -Code                         | 00014899      |
| STBB 0611 EL  | Eine Gruppe von<br>Artikeln - Web | Konvektomaten |



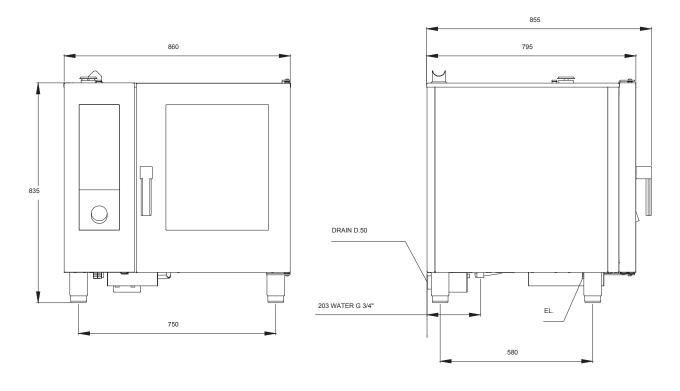
- Dampftyp: Symbiotic Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Steamtuner 5-stufiges System der Einstellung der Dampfsättigung durch gesteuerte Kombination der Produktion mittels Boiler oder Sprühen
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

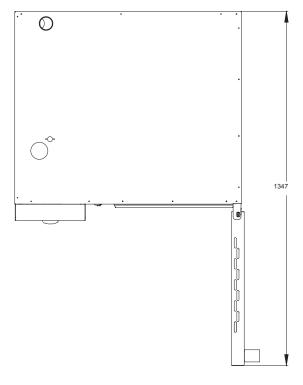
| SAP -Code           | 00014899           | Dampftyp                     | Symbiotic - Kombi-<br>nation von Boiler und<br>Spritzen (Patent) |
|---------------------|--------------------|------------------------------|--|
| Netzbreite [MM]     | 860                | Anzahl der GN / en           | 6  |
| Nettentiefe [MM]    | 795                | GN / EN -Größe im Gerät [mm] | GN 1/1   |
| Nettohöhe [MM]      | 835                | GN -Gerätetiefe              | 65   |
| Nettogewicht / kg]  | 132.00             | Steuertyp                    | Touchscreen + Knopf  |
| Power Electric [KW] | 11.400             | Bildschirmgröße              | 9"   |
| Wird geladen        | 400 V / 3N - 50 Hz |                              |  |



Technische Zeichnung

| Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler 400 V linke Tür |                                   |               |
|---|-----------------------------------|---------------|
| Modell  | SAP -Code                         | 00014899      |
| STBB 0611 EL  | Eine Gruppe von<br>Artikeln - Web | Konvektomaten |







technische Parameter

| Kombidämpfer STEAMBOX elekti                | risch 6x GN 1/1 automa            | tische Wäsche Boiler 400 V linke Tür   |
|---|-----------------------------------|--|
| Modell                                      | SAP -Code                         | 00014899   |
| STBB 0611 EL                                | Eine Gruppe von<br>Artikeln - Web | Konvektomaten  |
| <b>1. SAP -Code:</b> 00014899               |                                   | <b>15. Verstellbare Füße:</b> Ja   |
| 2. Netzbreite [MM]:<br>860                  |                                   | <b>16. Feuchtigkeitskontrolle:</b> MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert) |
| 3. Nettentiefe [MM]: 795                    |                                   | <b>17. Verfügbarkeit stapeln:</b> Ja   |
| 4. Nettohöhe [MM]:<br>835                   |                                   | <b>18. Steuertyp:</b> Touchscreen + Knopf  |
| 5. Nettogewicht / kg]:<br>132.00            |                                   | <b>19. Weitere Informationen:</b> Version mit linksseitiger Tür (Türbänder links, Griff rechts)  |
| <b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 955            |                                   | <b>20. Dampftyp:</b> Symbiotic - Kombination von Boiler und Spritzen (Patent)  |
| 7. Grobtiefe [MM]: 920                      |                                   | 21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:   |
| 8. Bruttohöhe [MM]: 1000                    |                                   | <b>22. Verzögerter Start:</b> Ja   |
| 9. Bruttogewicht [kg]:<br>142.00            |                                   | 23. Bildschirmgröße: 9"  |
| 10. Gerätetyp:<br>Elektrisches Gerät        |                                   | <b>24. Delta t -Wärmevorbereitung:</b> Ja  |
| <b>11. Power Electric [KW]:</b> 11.400      |                                   | <b>25. Automatisches Vorheizen:</b> Ja   |
| <b>12. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz |                                   | <b>26. Automatische Kühlung:</b> Ja  |
| 13. Material:<br>AISI 304                   |                                   | <b>27. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:</b> Ja  |
|   |                                   |  |

Ja

28. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Edelstahl

14. Die Außenfarbe des Geräts:



technische Parameter

| Kombidämpfer STEAMBOX elektris  | ch 6x GN 1/1 automat              | tische Wäsche Boiler 400 V linke Tür   |
|---|-----------------------------------|--|
| Modell  | SAP -Code                         | 00014899   |
| STBB 0611 EL  | Eine Gruppe von<br>Artikeln - Web | Konvektomaten  |
| <b>9. Nachtkochen:</b><br>Ja  |                                   | <b>41. Sonde:</b> Ja   |
| <b>10. Waschsystem:</b> geschlossen - effektive Nutzung des Spülchemie durch wiederholtes Um  |                                   | <b>42. Dusche:</b> manuell, aufwickelnd  |
| <b>31. Waschmitteltyp:</b> flüssiges Waschmittel + flüssiges Spü Spültabletten  | ılmittel/Essig oder               | <b>43. Abstand zwischen den Schichten [mm]:</b> 70   |
| <b>32. Multi -Level -Kochen:</b><br>Programm der Einschübe - Steuerun<br>Wärmebehandlung für jedes Gericht  |                                   | <b>44. Räucherfunktion:</b> Ja   |
| 33. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassu<br>Steamtuner - 5-stufiges System der E<br>Dampfsättigung durch gesteuerte Ko<br>Produktion mittels Boiler oder Sprüh | instellung der<br>ombination der  | <b>45. Innenbeleuchtung:</b> Ja  |
| <b>34. Langsames Kochen:</b><br>ab 30°C - Möglichkeit des Aufgehens   | des Teigs                         | <b>46. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:</b> Ja  |
| <b>35. Fan Stopp:</b><br>sofort beim Öffnen der Tür   |                                   | <b>47. Anzahl der Fans:</b>  |
| <b>36. Beleuchtungstyp:</b><br>LED-Beleuchtung in den Türen, zu be  | eiden Seiten                      | <b>48. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:</b>   |
| <b>37. Hohlraummaterial und Form:</b> AISI 304, mit gerundeten Ecken für d  | as einfache Reinigen              | <b>49. Anzahl der Programme:</b> 1000  |
| <b>38. Reversibler Lüfter:</b><br>Ja  |                                   | <b>50. USB-Anschluss:</b> Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware  |
| <b>39. Sustaince Box:</b><br>Ja   |                                   | <b>51. Türverfassung:</b> abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar |

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

Incoloy

40. Heizelementmaterial:

100

52. Anzahl der voreingestellten Programme:



technische Parameter

| Kombidämpfer STEAMBOX elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Boiler 400 V linke Tür |                                   |   |  |
|---|-----------------------------------|---|--|
| Modell  | SAP -Code                         | 00014899  |  |
| STBB 0611 EL  | Eine Gruppe von<br>Artikeln - Web | Konvektomaten                                   |  |
| <b>53. Anzahl der Rezeptschritte:</b>   |                                   | <b>59. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 1/1 |  |
| <b>54. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:</b> 30                                    |                                   | <b>60. GN -Gerätetiefe:</b> 65                  |  |
| <b>55. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 300                                       |                                   | <b>61. Lebensmittelregeneration:</b> Ja         |  |
| <b>56. Geräteheiztyp:</b> Kombination von Dampf und Heil                              | ßluft                             | 62. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:            |  |
| <b>57. Haccp:</b> Ja  |                                   | <b>63. Durchmesser Nominal:</b> DN 50           |  |
| 58. Anzahl der GN / en:   |                                   | 64. Wasserversorgungsanschluss:                 |  |

3/4"